# Muslinger i flødesovs

**SÆSON:** Hele året **TIL:** 1 klasse **TID:** 45 min.

## DET SKAL DU BRUGE:

### Muslinger

1 net blå muslinger, ca.1 kg

### Flødesovs

1 gulerod

1 løg

2 fed hvidløg

½ porre

2 spsk olie

2½ dl fløde

Salt og friskkværnet peber

1-2 spsk. citronsaft

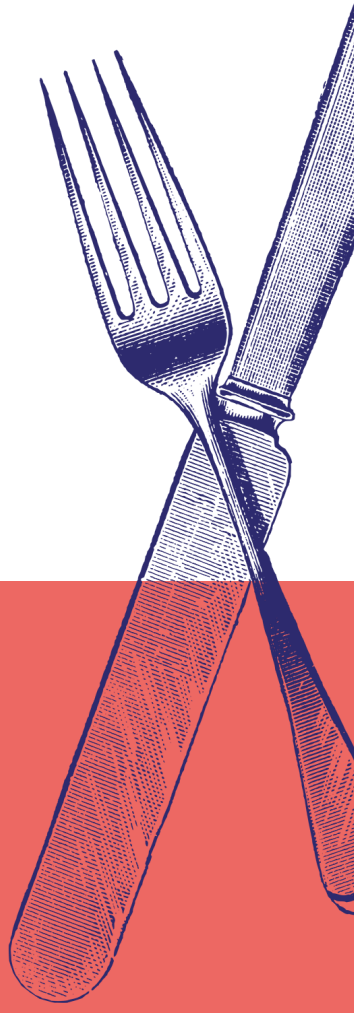
## SÅDAN GØR DU:

### Muslinger

1. Kasser alle muslinger, hvor skallen er i stykker. Kasser også de muslinger som er åbne og ikke lukker sig ved et let bank mod køkkenbordet.
2. Skyl og skrub muslingerne godt med en stiv børste. Hiv 'skægget' af, altså de tråde, som stikker ud af siden på muslingerne.

### Flødesovs

1. Skræl guleroden, pil løg og hvidløg. Skræ det hele i små tern. Rens porren og skær i tynde ringe.
2. Svits gulerod, løg, hvidløg og porre i olie i en stor gryde, til løgene er bløde og dufter godt.
3. Tilsæt fløden og bring blandingen i kog.
4. Smag til med salt, friskkværnet peber og lidt citronsaft
5. Tilsæt de rengjorte muslinger og kog ved jævn varme og under låg i ca. 10-12 minutter. .
6. Kasser alle muslinger der ikke har åbnet sig under tilberedning.



## TIPS OG TRICKS

- Prøv at tilsætte lidt frisk hakket krydderurter sammen med fløden, f.eks. persille, basilikum, dild eller timian.
- Hvis du ønsker din flødesovs lidt tykkere kan du sigte væden fra muslingerne gennem en sigte og ned i en skål. Hæld herefter flødensovsen tilbage i gryden og kog sovsen ind. Husk at lægge låg på skålen med muslinger, så de holdes varme.
- Du kan tilsætte lidt æblemost eller eddike i stedet for citronsaft.